

# NAMASTE INDIA

## RESTAURANT



KÖNIGSTRASSE 26.  
23552, LÜBECK

0451-47986836

**Sehr verehrte Gäste,**

Herzlich willkommen in unserem Restaurant. Neben verschiedenen Suppen, Vorspeisen und Salaten finden Sie verschiedenste Hauptgerichte auf unserer Speisekarte. Außerdem bieten wir ausgesuchte Cocktails und typische indische Desserts an.

Teilen Sie uns bitte Sonderwünsche mit, wenn Sie ein Gericht z.B. gerne weniger scharf zubereitet haben möchten. Auch für Anregungen Ihrerseits zur Verbesserung des Services sind wir offen und dankbar.

Wichtig ist uns vor allem die hohe Qualität der Zutaten und Lebensmittel. So verwenden wir beispielsweise ausschließlich das hochwertige Himalayasalz, nach Möglichkeit Gemüse aus dem Umland und aus biologischer Produktion. Die Gerichte werden täglich frisch zubereitet. Unsere Küche würzt alle Speisen für den europäischen Geschmack. Sie können Ihr Gericht mild, mittelscharf (leicht pikant), scharf oder indisch scharf (superscharf!) bestellen.

**Ihr Namaste India Restaurant Team**

## SUPPEN | SOUPS

- |    |  |             |
|----|--|-------------|
| 1. | <b>LINSENSUPPE</b> <sup>1, 7, G</sup>     | <b>5,50</b> |
|    | Linsensuppe nach indischer Art mit leichten Gewürzen<br><i>Indian style lentil soup with light spices</i>                  |             |
| 2. | <b>HÜHNERSUPPE</b> <sup>1, 7, G</sup>  | <b>6,50</b> |
|    | Hühnersuppe, pikant gewürzt, verfeinert mit Sahne<br><i>Chicken soup, spicy seasoned, refined with cream</i>               |             |
| 3. | <b>TOMATENSUPPE</b> <sup>1, 7, G</sup>   | <b>5,90</b> |
|    | Herrlich cremig und natürlich angenehm mild gewürzt<br><i>Delightfully creamy and of course pleasantly mildly flavored</i> |             |
| 4. | <b>VEGGI SUPPE</b> <sup>1, 7, G</sup>     | <b>5,90</b> |
|    | Frischer Mix Gemüsesuppe nach indischer Art<br><i>Fresh mix vegetable soup Indian style</i>                                |             |

## VORSPEISEN | APPETISERS

- |     |   |             |
|-----|---|-------------|
| 5.  | <b>PAPADAM (GERÖSTET)</b> <sup>4, 7, G</sup>  | <b>4,40</b> |
|     | Knusprig frische Linsenwaffeln mit verschiedenen Dips<br><i>Crispy fresh wafers made of lentil with different dips</i>                |             |
| 6.  | <b>SAMOSA</b> <sup>A</sup>                         | <b>6,60</b> |
|     | Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert<br><i>Stuffed dumplings with potatoes and peas, deep fried</i>              |             |
| 7.  | <b>GEMÜSE PAKORAS</b> <sup>A</sup>                 | <b>6,60</b> |
|     | Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenteig, frittiert<br><i>Deep fried vegetables in gram flour</i>                                     |             |
| 8.  | <b>ONION RING</b>                                  | <b>6,60</b> |
|     | Zwiebelringe in speziell gewürztem Kichererbsenteig frittiert<br><i>Onion rings fried with gram flour batter flavoured with herbs</i> |             |
| 9.  | <b>PANEER PAKORA</b> <sup>G</sup>                  | <b>7,90</b> |
|     | Hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig frittiert<br><i>Fresh cottage cheese dipped in gram flour batter and fried</i>           |             |
| 10. | <b>CHICKEN PAKORA</b>   | <b>7,90</b> |
|     | Eingelegte Hühnerfleischstücke in Kichererbsenteig, frittiert<br><i>Marinated boneless chicken in gram flour and deep-fried</i>       |             |

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 11. | <b>FISH PAKORA <sup>D</sup></b><br>Fischstücke im Kichererbsenmehlteig mit Kräutern mariniert und frittiert<br><i>Fish pieces marinated in gramflour with herbs, deep fried</i>   | <b>7,90</b>  |
| 12. | <b>GROBER VORSPEISENTELLER (2 PERSONEN) <sup>NON-VEG</sup></b><br>Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen wie Fisch Pakora, Prawn Pakora und Chicken Pakora<br><i>A platter of assorted appetizers to accompany fish pakora, prawn Pakora and chicken pakora</i> | <b>14,90</b> |
| 13. | <b>GROBER VORSPEISENTELLER (2 PERSONEN) <sup>VEG</sup></b><br>Eine Platte aus verschiedenen Vorspeisen Zwiebelringe Veggie Pakora, Samosa, Paneer Pakora<br><i>A platter of various appetizers Onion Pakora, Vegi Pakora, Samosa, Paneer Pakora</i>               | <b>12,90</b> |

## SALATE | SALADS

- |     |   |             |
|-----|---|-------------|
| 14. | <b>GEMISCHTER SALAT <sup>G</sup></b><br>Grüner Salat, Gurken, Tomaten   | <b>6,90</b> |
| 15. | <b>INDISCHER SALAT</b><br>Gurken, Tomate, Zwiebeln, lemon, grüne chili (Ohne Dressing)  | <b>6,90</b> |
| 16. | <b>NAMASTE INDIA SALAT <sup>7, G</sup></b><br>Frisch gemischter Salat mit Chicken Tikka Hühnchenfleisch<br><i>Fresh mixed salad with grilled marinated boneless chicken</i> | <b>9,90</b> |
| 17. | <b>PANEER SALAT <sup>G</sup></b><br>Frisch gemischter Salat mit hausgemachtem Frischkäse<br><i>Fresh mixed salad with fresh homemade cheese</i>                             | <b>8,90</b> |

## TANDOORI SPEZIALITÄTEN

*Alle Gerichte werden mit nan Brot und Sauce serviert*

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 18. | <b>PANEER TIKKA</b> <sup>7, G</sup>   | <b>15,90</b> |
|     | Hausgemachter Frischkäse und Gemüse im „Tandoor“ gegrillt<br><i>Fresh cottage cheese with vegetables grilled in the tandoori oven</i>   |              |
| 19. | <b>CHICKEN TIKKA</b> <sup>G, 1</sup>  | <b>16,90</b> |
|     | Nach einer 24-stündigen Marinade am Spieß im Tandoor gegrillt<br><i>Cooked on a skewer in the Tandoor after a 24-hour marinade</i>  |              |
| 20. | <b>TANDOORI CHICKEN MP</b> <sup>7, G</sup>  | <b>17,90</b> |
|     | Hähnchenschenkel in Safransoße mariniert und am Spieß gegrillt<br><i>Chicken legs marinated in saffron sauce and grilled in the Tandoor</i>   |              |
| 21. | <b>HARIYAI MURGH TIKKA</b> <sup>7, G</sup>  | <b>16,90</b> |
|     | Hühnerfleischstücke werden in einer Mischung aus Spinat und Minzeblättern mariniert und im Lehmofen gebraten<br><i>Pieces of chicken are marinated in the mixture of spinach and mint leaves marinated and roasted in a clay oven</i> |              |
| 22. | <b>CHICKEN MALAI TIKKA</b> <sup>7, G</sup>  | <b>16,90</b> |
|     | Eingelegte Hühnerbrust in einer milden Mischung aus Cashew-, Mandel- und Kardamom, gegrillt im Lehmofen<br><i>Marinated chicken breast in a mild mixture of cashew, almond and cardamom, grilled in a clay oven</i>                   |              |
| 23. | <b>LAMM TIKKA</b> <sup>7, G</sup>   | <b>21,90</b> |
|     | Eingelegte Lammfleischstücke im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt<br><i>Marinated pieces of lamb grilled in the tandoori oven</i>   |              |
| 24. | <b>TANDOORI SEEKH KEBAB</b> <sup>7, G</sup>   | <b>19,90</b> |
|     | Gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln, gewürzt mit Kräutern im Lehmofen gebraten<br><i>Chopped lamb with onions, seasoned with herbs roasted in clay oven</i>  |              |
| 25. | <b>NAMASTE INDIA GRILL (MIX)</b> <sup>7, G, D</sup>   | <b>24,90</b> |
|     | Zusammenstellung aus verschiedenen Tandoori-Spezialitäten<br><i>Mixed platter of Little India Special Tandoori Specialities</i>   |              |
| 26. | <b>FISCH TIKKA</b> <sup>7, G, D</sup>   | <b>19,90</b> |
|     | Mariniertes Fisch abgeschmeckt mit frischem Koriander und Knoblauch<br><i>Marinated fish seasoned with fresh coriander and garlic</i>   |              |
| 27. | <b>SHAHI PRAWN TIKKA</b> <sup>7, D</sup>  | <b>23,90</b> |
|     | Königsgarnelen in einer speziellen Gewürzmischung mariniert im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt<br><i>Marinated King Prawns grilled in the tandoori oven</i>   |              |

## HÄHNCHEN GERICHTE

*Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert*

29. **CHICKEN CURRY** <sup>7, G</sup> **14,90**  
Zarte Hühner eischstücke nach chefkoch art Sauce zubereitet  
*Tender chicken pieces prepared in chef style sauce*
30. **CHICKEN VINDALOO** <sup>7, G, H</sup> **SCHARF** **14,90**  
Zarte Hühnereischstücke in scharfer curry sauce mit Kartoffelstücke gebracht  
*Tender chicken pieces brought in spicy curry sauce with potato pieces*
31. **CHICKEN KORMA** <sup>G, H</sup> **MILD** **14,90**  
Zarte Hühnerfleischstücke in milder Korma Sauce mit milden Kokosraspeln, Kardamom gekocht und mit Sahne verfeinert  
*Tender pieces of chicken in a mild korma sauce with almonds, grated coconut, cardamom refine with cream*
32. **CHICKEN SAGG** <sup>G</sup> **14,90**  
Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Currysauce gekocht  
*Pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce*
33. **CHICKEN MANGO** <sup>4, 7, C, G</sup> **MILD** **14,90**  
Zartes Hühnerfleisch in einer mild Soße aus Sahne mit Mango  
*Tender chicken in a mild sauce of cream with mango*
34. **CHICKEN KARAH** <sup>7, G, H</sup> **14,90**  
Eine Spezialität aus Nordindien mit zarter Hühnerbrust in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern in Karahi (Wok) zubereitet  
*A speciality from North India, selected tender pieces of chicken fillets cooked in the wok with various spices, onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh green herbs*
35. **BUTTER CHICKEN** <sup>7, G, H</sup> **MILD** **14,90**  
Gegrillte zarte Hühnerfleischstücke in leichter Sauce aus Tomaten, Butter und Sahne  
*Grilled pieces of chicken in a mild sauce of tomatoes, butter and cream*
36. **CHICKEN TIKKA MASALA** <sup>7, G, H</sup> **14,90**  
Der Klassiker! Marinierte, knochenlose, zarte Hähnchenfleisch Stücke im Tandoor gegrillt und anschließend in einer einzigartigen Sauce gekocht  
*Marinated boneless tender pieces of rooster meat grilled in the tandoor and then cooked in a unique sauce*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 37. | <b>CHILLI CHICKEN</b> <sup>1, 4, 7, A, F</sup> <span style="color: red; font-weight: normal;">SCHARF</span>                                  | 14,90 |
|     | Zarte Hühnerfleischstücke mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch<br><i>Tender pieces of chicken with peppers, onions and garlic</i>             |       |
| 38. | <b>MURGH SABJI</b> <sup>G</sup>  | 14,90 |
|     | Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse in würziger Currysauce<br><i>Chicken with mixed vegetables in spicy curry sauce</i>                      |       |
| 39. | <b>CHICKEN TIKKA NAWABI</b> <sup>7, G, H</sup>   | 14,90 |
|     | Hühnerfleischstücke mit Fenchel, Rosinen, Mandeln und Kokosraspeln<br><i>Chicken pieces with fennel, raisins, almonds and grated coconut</i> |       |
| 40. | <b>CHICKEN MADRAS</b> <sup>7, G, H</sup> <span style="color: red; font-weight: normal;">SCHARF</span>  | 14,90 |
|     | Hühnerfleisch in einer würzigen Kokosnuss-Curry-Sauce<br><i>Chicken in a spicy coconut curry sauce</i>                                       |       |

## LAMM GERICHTE

*Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 41. | <b>LAMM KORMA</b> <sup>7, G, H</sup> <span style="color: teal; font-weight: normal;">MILD</span>   | 16,90 |
|     | Lammfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Cashewnüssen<br><i>Tender lamb pieces cooked in a mild sauce with spices, cream and cashewnuts</i>   |       |
| 42. | <b>LAMM CURRY</b> <sup>7, G</sup>  | 16,90 |
|     | Lammfleischstücke in einer pikanten Currysauce<br><i>Pieces of lamb prepared in a spicy curry sauce</i>  |       |
| 43. | <b>LAMM MADRAS</b> <sup>7, G, H</sup> <span style="color: red; font-weight: normal;">SCHARF</span>   | 16,90 |
|     | Lammfleischstücke gewürzt mit Senf und Kokos<br><i>Pieces of lamb spiced with mustard and coconut</i>  |       |
| 44. | <b>LAMM VINDALOO</b> <sup>7, G, H</sup> <span style="color: red; font-weight: normal;">SCHARF</span>   | 16,90 |
|     | Lammfleisch in sehr scharfer Chilli Sauce mit Kartoffeln<br><i>Pieces of lamb prepared in a very hot chilli sauce with potatoes</i>  |       |
| 45. | <b>LAMM KARAHI</b> <sup>7, G</sup>   | 16,90 |
|     | Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Tomaten, gemahlenen Gewürzen und frischen Kräutern<br><i>Lamb pieces with onions, garlic, ginger, peppers, tomatoes, ground spices and fresh herbs</i> |       |
| 46. | <b>LAMM MASALA</b> <sup>7, G</sup>   | 16,90 |
|     | Lammfleisch in einer Spezialsauce gebraten<br><i>Pieces of lamb fillet sautéed in special sauce</i>  |       |

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 47. | <b>SAGG LAMM</b> <sup>G</sup><br>Lammfleischstücke mit Spinat in Currysauce gekocht<br><i>Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce</i>   | <b>16,90</b> |
| 48. | <b>LAMM JALFREZI</b> <sup>7, G</sup><br>Lammfleischstücke mit frischen Gewürzen, Zwiebeln, Tomaten und Paprika gebraten<br><i>Tender pieces of lamb fried with fresh ground spices, tomatoes and capsicum</i> | <b>16,90</b> |
| 49. | <b>ROGAN JOSH</b> <sup>7, G</sup> <b>SCHARF</b><br>Lammfleischstücke zubereitet mit Joghurt in einer exotischen Curry Sauce<br><i>Tender pieces of lamb marinated with yoghurt in delicious curry sauce</i>   | <b>16,90</b> |
| 50. | <b>LAMM MANGO</b> <sup>4, 7, G, H</sup> <b>MILD</b><br>Lammfleisch mit Mango in einer milden Curry Sauce<br><i>Lamb with mango in a mild curry sauce</i>  | <b>16,90</b> |
| 51. | <b>LAMM SABJI</b><br>Lammfleisch mit gemischtem Gemüse in würziger Curry-Sauce<br><i>Lamb with mixed vegetables in spicy curry sauce</i>  | <b>16,90</b> |

## FISCHGERICHTE

*Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert*

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 52. | <b>FISCH GOAN CURRY</b> <sup>7, G, D</sup><br>Eine Spezialität aus Südindien Fischfilet in einer leichten Currysauce<br><i>A speciality from South India fish fillet in a light curry sauce</i>   | <b>16,90</b> |
| 53. | <b>FISCH KORMA</b> <sup>7, G, D</sup> <b>MILD</b><br>Fischfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Cashewnüssen<br><i>Fish fillet in a mild sauce of spices, cream and cashew nuts</i> | <b>16,90</b> |
| 54. | <b>FISCH MADRAS</b> <sup>7, G, D</sup> <b>SCHARF</b><br>Gekochtes Fischfilet in einer Kokosnuss-Curry-Sauce<br><i>Cooked fish fillet in a coconut curry sauce</i>                                 | <b>16,90</b> |
| 55. | <b>FISCH MANGO</b> <sup>4, 7, C, G</sup> <b>MILD</b><br>Fisch mit Mango in einer milden Sauce gebraten<br><i>Fisch prepared with mango in a mild sauce</i>  | <b>16,90</b> |
| 56. | <b>JHINGA CURRY</b> <sup>7, G, D</sup><br>Königsgarnelen in einer delikaten Currysauce<br><i>King prawns cooked in a delicious curry sauce</i>  | <b>19,90</b> |




57. **JHINGA TIKKA MASALA** <sup>7, G, D</sup> **19,90**  
Königsgarnelen mit exotischen Gewürzen mariniert im Lehmofen  
gegrillt und in einer Spezialsauce gebraten  
*King prawns marinated with exotic spices grilled in a clay oven and  
roasted in a special sauce*


58. **JHINGA KORMA** <sup>7, G, D</sup> **MILD** **19,90**  
Königsgarnelen in einer milden Sauce gekocht mit Cashew und  
Rosinen  
*King prawns prepared in a mild sauce and sauteed with cashews and raisins*

## VEGETARISCHE GERICHTE


*Alle Gerichte werden m mit Basmatireis serviert (Vegan möglich)*


59. **CHOLE BHATURA**  **13,90**  
Eine Spezialität aus Nordindien mit Kichererbsen mit verschiede-  
nen Gewürzen in Currysauce angebraten  
*A specialty from North India with chickpeas sautéed with various spices in  
curry sauce*

60. **ALOO GOBI** <sup>G</sup>  **12,90**  
Blumenkohl und Kartoffeln in milden Gewürzen gekocht und mit  
Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch gebraten  
*Cauliflower and potatoes cooked with mild spices and sauteed with onions*

61. **BHINDI MASALA** <sup>G</sup>  **12,90**  
Okraschoten mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, frischen  
Kräutern und Zwiebeln in Butter gebraten  
*Okra with different spices, garlic, fresh herbs and onions fried in butter*

62. **SAGG PANEER** <sup>G</sup> **13,90**  
Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachtem Käse  
*Spinach with exotic spices and fresh homemade cottage cheese*

63. **SAAG ALOO** <sup>G</sup>  **12,90**  
Spinat mit exotischen Gewürzen und Kartoffeln  
*Spinach with exotic spices and potatoes*

64. **DAL TARKA** <sup>G</sup>  **12,90**  
Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter und mit Zwie-  
beln und Knoblauch gebraten  
*Lentils cooked in various spices in butter and fried with onions and garlic*

65. **DAL MAKHANI** <sup>7, G, H</sup> **12,90**  
Schwarze Linsen in verschiedenen Gewürzen mit Butter und Sahne  
gekocht  
*Black lentils prepared with various spices and sauteed in butter and cream*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 66. | <b>BENGAN BARTHA</b> <sup>G</sup>   | 12,90 |
|     | Gegrillte Aubergine mit verschiedenen Gewürzen in einer cremigen Sauce<br><i>Eggplant prepared with various spices in a mild sauce</i>   |       |
| 67. | <b>MIXED VEG KORMA</b> <sup>G</sup>  | 12,90 |
|     | Gemischtes Gemüse in einer milden Soße aus Gewürzen, Sahne, Cashewnüssen, Rosinen und Kokosnuss<br><i>Mixed vegetables in a mild sauce of spices, cream, cashew nuts, raisins and coconut</i>                |       |
| 68. | <b>MIXED VEGETABLE JALFRAZI</b> <sup>7, G</sup>   | 13,90 |
|     | Gemischtes Gemüse in einer süß-sauer Curry Sauce<br><i>Mixed vegetables in a sweet and sour curry sauce</i>  |       |
| 69. | <b>CHANA MASALA</b> <sup>G</sup>    | 12,90 |
|     | Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in Currysoße angebraten<br><i>Chickpeas with various herbs sauteed in a curry sauce</i>  |       |
| 70. | <b>PANEER MAKHANI</b> <sup>G, H</sup>  | 14,90 |
|     | Hausgemachter Käse in einer köstlichen Soße aus Tomaten – eine vegetarische Delikatesse<br><i>Cottage cheese in a mild tomato sauce with special spices</i>  |       |
| 71. | <b>MATTAR PANEER</b> <sup>7, G, H</sup>  | 14,90 |
|     | Hausgemachter Frischkäse mit Erbsen und Joghurt in einer exotischen Sauce mit verschiedenen Gewürzen angebraten<br><i>Home-made cottage cheese with green peas and yoghurt in exotic sauce</i>               |       |
| 72. | <b>KARAH PANEER</b> <sup>7, G, H</sup>   | 14,90 |
|     | Hausgemachte Käse in verschiedenen Gewürzen mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Tomaten und frischen Kräutern<br><i>Homemade cheese in various spices with onions, garlic, ginger, tomatoes and fresh herbs</i> |       |
| 73. | <b>MALAI KOFTA</b> <sup>7, G, H</sup>  | 14,90 |
|     | Bällchen aus hausgemachtem Käse und Kartoffeln gekocht in einer Cashew-Tomaten-Sauce<br><i>Homemade cheese ball and potatoes cooked in a cashew tomato sauce</i>   |       |
| 74. | <b>PANEER TIKKA MASALA</b> <sup>7, G, H</sup>  | 14,90 |
|     | Hausgemachter Käse in einer exotischen Sauce<br><i>Homemade cheese in an exotic sauce</i>  |       |
| 75. | <b>SHAH PANEER</b> <sup>7, G, H</sup>  | 14,90 |
|     | Hausgemachter indischer Käse, gebraten in feinem Tomaten-Curry mit Cashewnüssen und Mandeln<br><i>Homemade Indian cheese, fried in a fine tomato curry with cashew nuts and almonds</i>                      |       |

## VEGANE GERICHTE

*Alle Gerichte werden mit Basmatireis serviert*

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 76. | <b>MIXED VEGETARIAN GRILL MIT TOFU</b>  | <b>16,90</b> |
|     | gemischtes Gemüse in exotischen Gewürzen mariniert, im Tandoor Lehmofen gegrillt und mit nan brot<br><i>Mixed vegetables marinated in exotic spices, grilled in the tandoor clay oven and served with nan</i> |              |
| 77. | <b>MIX VEG SWEET &amp; SOUR</b>   | <b>12,90</b> |
|     | Gemischtes Gemüse mit Ananas in Currysauce<br><i>Mixed vegetables with pineapple in curry sauce</i>   |              |
| 78. | <b>KOFTA MASALA</b>   | <b>13,90</b> |
|     | Bällchen aus Tofu und Kartoffeln gekocht in einer Cashew-Tomaten-Sauce<br><i>Balls of tofu and potatoes cooked in a Cashew tomato sauce</i>   |              |
| 79. | <b>GOBI MATTAR ALU</b>  | <b>13,90</b> |
|     | Blumenkohl, Erbsen und Kartoffeln mit leichten Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch<br><i>Cauliflower, peas and potatoes boiled with light spices with onions, ginger and garlic</i>       |              |
| 80. | <b>SAAG METHI ALU</b>   | <b>13,90</b> |
|     | Mit Spinat, Kartoffeln, Bockshornklee und exotischen Gewürzen<br><i>With spinach, potatoes, fenugreek and exotic spices</i>   |              |
| 81. | <b>CHANA SAAG</b>   | <b>12,90</b> |
|     | Mit Spinat, exotischen Gewürzen und gekochten Kichererbsen<br><i>With spinach, exotic spices and cooked chickpeas</i>   |              |
| 82. | <b>JEERA MASALA ALOO</b>  | <b>13,90</b> |
|     | Kartoffeln mit Kreuzkümmel in Butter gebraten<br><i>Potatoes cooked with cumin in butter</i>  |              |
| 83. | <b>BOMBAY ALOO</b>  | <b>13,90</b> |
|     | Kartoffeln in würziger Currysauce<br><i>Potatoes in herb sauce Curry Sauce</i>  |              |
| 84. | <b>MATTAR MUSHROOM METHI</b> <b>SCHARF</b>  | <b>14,90</b> |
|     | Mit Champignons, Erbsen, Bockshornklee und verschiedenen Gewürzen in exotischer Sauce<br><i>With mushrooms, peas, fenugreek and various spices in exotic sauce</i>  |              |
| 85. | <b>SAAG TOFU</b>  | <b>14,90</b> |
|     | Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem Tofu<br><i>Spinach with exotic spices and fresh tofu</i>  |              |

## THALI

### *Namaste India Spezialität*

*Mehrere Speisen, Beilagen und Dessert in jeweils kleiner Menge. Als Beilagen gibt es Basmatireis, Brot, Salat und ein kleines Dessert!*

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| N1. | <b>VEGETARISCHES THALI</b> <sup>4, 7, G, H</sup>   | <b>17,90</b> |
|     | 2 vegetarische Speisen und 1 Linsengericht, Basmati Reis, Nan mit Salat, Raita & Nachspeisen<br><i>2 vegetarian dishes and 1 lentil dish, basmati rice, Nan with Salad, Raita &amp; Desserts</i>           |              |
| N2. | <b>VEGAN THALI</b> <sup>7</sup>  | <b>17,90</b> |
|     | 2 vegane Speisen und 1 Linsengericht, Basmati Reis, Nan mit Salat, Raita & Nachspeisen<br><i>2 vegan dishes and 1 lentil dish, basmati rice, Nan with Salad, Raita &amp; Desserts</i>                      |              |
| N3. | <b>NON VEGETARISCH THALI</b> <sup>7, G, H</sup>  | <b>19,90</b> |
|     | 1 Hähnchen, 1 Lamm und 1 vegetarisches Gericht, mit Basmati Reis, Roti, Salat & Raita & Nachspeisen<br><i>1 Chicken, 1 Lamb and 1 vegetarian dish, with basmati rice, Nan, Salad, Raita &amp; Desserts</i> |              |

## BIRIYANIS

### *Reisgerichte | Rice Specialities*

*Alle Gerichte werden mit Riata serviert*

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 88. | <b>CHICKEN BIRYANI</b> <sup>G, H</sup>  | <b>14,90</b> |
|     | Zartes Hähnchenfleisch, Basmatireis, Mandeln und Rosinen, gedünstet mit milden Gewürzen<br><i>Tender, boneless chicken pieces cooked with basmati rice, mildly spiced, served</i> |              |
| 89. | <b>LAMM BIRYANI</b> <sup>G, H</sup>   | <b>16,90</b> |
|     | Zartes Lammfleisch, Basmatireis, Mandeln und Rosinen gedünstet mit milden Gewürzen<br><i>Tender lamb, basmati rice, almonds and raisins steamed with mild spices</i>              |              |
| 90. | <b>JIHNGA BIRYANI</b> <sup>B, H</sup>   | <b>19,90</b> |
|     | Garnelen gedünstet mit Basmatireis, exotischen Gewürzen, Mandeln, Rosinen und Safran<br><i>Basmati rice steamed with prawns, exotic spices, almonds, raisins and saffron</i>      |              |
| 91. | <b>VEGETABLE BIRYANI</b> <sup>G, H, I</sup>   | <b>14,90</b> |
|     | Basmatireis gebraten mit Gemüse und feinen Gewürzen<br><i>Basmati rice fried with vegetables and mild spices</i>  |              |



## BROT AUS DEM TANDOOR

92.	<b>TANDOORI ROTI</b> <sup>A</sup> Frisch gebackenes Fladenbrot aus Roggenmehl <i>Freshly baked round bread with wholemeal flour</i>	<b>3,50</b>
93.	<b>BHATURA</b> <sup>A</sup> Frittiertes Fladenbrot aus Weizenmehl <i>Fried wholemeal bread</i>	<b>3,90</b>
94.	<b>PLAIN NAAN</b> <sup>A</sup> Fladenbrot aus Weizenmehl <i>Flat round bread baked in tandoori oven</i>	<b>3,20</b>
95.	<b>BUTTER NAAN</b> <sup>A, G</sup> Fladenbrot in Butter gebacken <i>Flat round bread baked in butter</i>	<b>3,50</b>
96.	<b>GARLIC NAAN</b> <sup>A, G</sup> Fladenbrot mit Knoblauch <i>Flat round bread with garlic baked in Tandoor</i>	<b>3,90</b>
97.	<b>CHILLI-KNOBI NAAN</b> <sup>A, G</sup> Fladenbrot mit Knoblauch und Chilli <i>Flat round bread with garlic and chilli baked in Tandoor</i>	<b>4,50</b>
98.	<b>KHEMA NAAN</b> <sup>7, G, H</sup> Gefüllt mit Lammfleisch <i>Filled with pulled lamb</i>	<b>4,90</b>
99.	<b>LAACHA PARATHA</b> <sup>A, G</sup> Fladenbrot aus Roggenmehl in Butter gebacken <i>Flat round bread with wholemeal flour backed in butter</i>	<b>4,40</b>
101.	<b>PESHAWARI NAAN</b> <sup>A, G, H</sup> Fladenbrot gefüllt mit Käse, Rosinen und Kokosraspeln <i>Flat round bread filled with cheese, raisins and coconut</i>	<b>4,40</b>
102.	<b>PANEER KULCHA</b> <sup>A, G</sup> Fladenbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse <i>Flat round bread filled with cheese</i>	<b>4,40</b>
103.	<b>ONION KULCHA</b> <sup>A, G</sup> Fladenbrot gefüllt mit Zwiebeln <i>Flat round bread filled with onions</i>	<b>4,40</b>
104.	<b>ALOO PARATHA</b> <sup>A, G</sup> Fladenbrot gefüllt mit Kartoffeln <i>Flat round bread filled with potatoes</i>	<b>4,40</b>

## BEILAGEN | SIDE DISHES

106.	<b>RAITA</b> <sup>G</sup> Joghurt mit frischen Gurken, Tomaten und Zwiebeln <i>Yoghurt with fresh cucumber, tomatos and onions</i>	<b>3,90</b>
107.	<b>PINEPAL RAITA</b> <sup>G</sup> Joghurt mit Ananas <i>Yoghurt with pineapple</i>	<b>3,90</b>
108.	<b>PILAW RICE</b> Reis mit frischem gemischtem Gemüse <i>Rice with fresh vegetables</i>	<b>4,90</b>
109.	<b>KASHMIRI PILAW RICE</b> <sup>7, H</sup> Reis mit Cashewkernen, Kokosraspeln und Rosinen <i>Rice with cashew, coconut and raisins</i>	<b>6,50</b>
110.	<b>JEERA RICE</b> Reis mit Kreuzkümmel <i>Rice with cumin</i>	<b>4,50</b>
111.	<b>MIX PICKLES</b> Indische Mango gemischt mit verschiedenem Gemüse	<b>2,00</b>
112.	<b>MINZE-JOGHURT CHUTNEY</b>	<b>2,00</b>
113.	<b>TAMARINDE CHUTNEY</b>	<b>2,00</b>
114.	<b>MANGO CHUTNEY</b>	<b>2,00</b>
115.	<b>CHUTNEY TELLER (DIPS)</b> 4 verschiedene Gewürzsaucen von süß bis scharf	<b>4,90</b>

## NACHSPEISEN | DESSERT

- |      |  |             |
|------|--|-------------|
| 116. | <b>GAJAR KA HALWA</b> <sup>4, 7, G, H</sup><br>Karotten-Milchpudding mit Mandeln und Kardamom<br><i>Carrot-milk pudding with almonds and cardamom</i>  | <b>5,50</b> |
| 117. | <b>GULAB JAMUN</b><br>Süße Bällchen aus Mehl, Milch und Zucker<br><i>Sweet balls made of flour, milk and sugar</i>   | <b>5,50</b> |
| 118. | <b>GULAB JAMUN &amp; EIS</b> <sup>7, 10, A, G, H</sup><br>Eine süße Köstlichkeit, gefüllt mit Pistazien, Kardamom und Vanilleeis<br><i>Delicate, spongy balls stuffed with pistachios, cardamom seeds and melted ice cream</i> | <b>6,50</b> |
| 119. | <b>NAMASTE SPEZIAL-DESSERTTELLER</b> <sup>4, 7, G, H</sup><br>Mit Gulab Jamun, Gajar Ka Halwa und zwei eis<br><i>With Gulab Jamun, Gajar Ka Halwa and two ice</i>  | <b>9,90</b> |
| 120. | <b>BADAM PISTA KULFI</b> <sup>G, H</sup><br>Indische Eiscreme mit Mandeln und Pistazien<br><i>Indian style ice cream with almonds and pistachios</i>   | <b>5,90</b> |
| 121. | <b>MANGO KULFI</b> <sup>2, G, H</sup><br>Indische Eiscreme mit Mango<br><i>Indian style mango ice cream</i>  | <b>5,90</b> |

## MITTAGSMENÜ

Montag-Freitag 11:00 -15:00 Uhr, außer an Feiertagen

### HÄHNCHEN GERICHTE

201. **CHICKEN CURRY** <sup>7, G</sup> **9,90**  
Zarte Hühnerfleischstücke in einer pikanten Sauce zubereitet  
*Pieces of chicken prepared in a spicy curry sauce*
202. **CHICKEN SAGG** <sup>G</sup> **9,90**  
Zarte Hühnerfleischstücke mit Spinat in einer Currysauce gekocht  
*Pieces of chicken prepared with spinach in a curry sauce*
203. **CHICKEN TIKKA NAWABI** <sup>7, G, H</sup> **MILD** **9,90**  
Hühnerfleischstücke mit Fenchel, Rosinen, Mandeln und Kokosraspeln  
*Chicken pieces with fennel, raisins, almonds and grated coconut*
204. **CHICKEN TIKKA MASALA** <sup>7, G, H</sup> **9,90**  
Zarte Hühnerbrustfilets in exotischen Gewürzen mariniert, im Lehmofen gegrillt und in einer Spezial Sauce gebraten  
*Tender chicken breast fillets marinated in exotic spices, grilled in a clay oven and roasted in a special sauce*

### LAMM GERICHTE

205. **LAMM CURRY** <sup>7, G</sup> **11,90**  
Lammfleischstücke in einer pikanten Currysauce  
*Pieces of lamb prepared in a spicy curry sauce*
206. **SAGG LAMM** <sup>G</sup> **11,90**  
Lammfleischstücke mit Spinat in Currysauce gekocht  
*Pieces of lamb prepared with spinach in a curry sauce*
207. **LAMM KORMA** <sup>7, G, H</sup> **MILD** **11,90**  
Lammfleischstücke in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Cashewnüssen  
*Tender lamb pieces cooked in a mild sauce with spices, cream and cashewnuts*
208. **LAMM MASALA** <sup>7, G</sup> **11,90**  
Lammfleisch in einer Spezialsauce gebraten  
*Pieces of lamb fillet sautéed in special sauce*



## FISCHGERICHTE

209. **FISCH GOAN CURRY** <sup>7, G, D</sup> **11,90**  
 Eine Spezialität aus Südindien Fischfilet in einer leichten Currysauce  
*A speciality from South India fish fillet in a light curry sauce*
210. **FISCH KORMA** <sup>7, G, D</sup> **MILD** **11,90**  
 Fischfilet in einer milden Sauce aus Gewürzen, Sahne und Cashewnüssen  
*Fish fillet in a mild sauce of spices, cream and cashew nuts*

## VEGETARISCHE | VEGANE GERICHTE

211. **CHOLE BHATURA**  **9,90**  
 Eine Spezialität aus Nordindien mit Kichererbsen mit verschiedenen Gewürzen in Currysauce angebraten  
*A specialty from North India with chickpeas sautéed with various spices in curry sauce*
212. **DAL TARKA** <sup>G</sup>  **9,90**  
 Linsen in verschiedenen Gewürzen gekocht in Butter und mit Zwiebeln und Knoblauch gebraten  
*Lentils cooked in various spices in butter and fried with onions and garlic*
213. **MIXED VEGETABLE JALFRAZI** <sup>7, G</sup>  **9,90**  
 Gemischtes Gemüse in einer süß-sauer Curry Sauce  
*Mixed vegetables in a sweet and sour curry sauce*
214. **SAGG PANEER** <sup>G</sup>  **9,90**  
 Spinat mit exotischen Gewürzen und frischem hausgemachtem Käse  
*Spinach with exotic spices and fresh homemade cottage cheese*
215. **MIX VEG SWEET & SOUR**  **9,90**  
 Gemischtes Gemüse mit Ananas in Currysauce  
*Mixed vegetables with pineapple in curry sauce*
216. **ALU GOBI**  **9,90**  
 Blumenkohl und Kartoffeln mit leichten Gewürzen gekocht und mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch  
*Cauliflower and potatoes boiled with light spices with onions, ginger and garlic*

217. **BOMBAY ALOO**  **9,90**  
Kartoffeln in würziger Currysauce  
*Potatoes in herb sauce Curry Sauce*

## TANDOORI SPEZIALITÄTEN

218. **CHICKEN TIKKA** <sup>7 g</sup> **10,90**  
Eingelegte Hühnerbrust im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt  
*Boneless pieces of lamb grilled in the tandoori oven*
219. **CHICKEN MALAI TIKKA** <sup>7 g</sup> **10,90**  
Eingelegte Hühnerbrust in einer milder Mischung aus Cashewnüssen und Kardamom im „Tandoor“ Lehmofen gegrillt  
*Marinated pieces of chicken breast in a mild sauce with cashew nuts and cardamom grilled in tandoori oven*
220. **TANDOORI SEEKH KEBAB** <sup>7, G</sup> **11,90**  
Gehacktes Lammfleisch mit Zwiebeln, gewürzt mit Kräutern im Lehmofen gebraten  
*Chopped lamb with onions, seasoned with herbs roasted in clay oven*

# GETRÄNKEKARTE

## INDISCHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>LASSIE MANGO</b> <sup>4, 7, G</sup>	0.4 dl	<b>4,90</b>
Joghurtgetränk mit Mango		
<i>Mango flavoured yoghurt drink</i>		

<b>LASSIE BANANE</b> <sup>G</sup>	0.4 dl	<b>4,90</b>
Joghurtgetränk mit Bananensirup		
<i>Banana syrup yoghurt drink</i>		

<b>LASSIE SALZ</b> <sup>G</sup>	0.4 dl	<b>4,90</b>
Gesalzenes Joghurtgetränk, sehr erfrischend		
<i>Salted yoghurt drink</i>		

<b>LASSIE SÜß</b> <sup>4, G</sup>	0.4 dl	<b>4,90</b>
Gesüßtes Joghurtgetränk, sehr erfrischend		
<i>Sweet yoghurt drink</i>		

<b>NIMBU PANI (LIMONADE)</b>	0.4 dl	<b>4,90</b>
Hausgemacht Zitronen Limonade		

## BIER

Carlsberg Pils	0.3 dl	<b>3,90</b>
	0.5 dl	<b>4,90</b>
Duckstein	0.3 dl	<b>3,90</b>
	0.5 dl	<b>4,90</b>
Radler	0.3 dl	<b>3,90</b>
Carlsberg alkoholfrei	0.33 dl	<b>3,50</b>
Erdinger Hefe	0.5 dl	<b>4,90</b>
Erdinger Dunkel	0.5 dl	<b>4,90</b>
Erdinger Hefeweizen	0.5 dl	<b>4,90</b>
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0.5 dl	<b>4,90</b>
Kingfisher Indische	0.33 dl	<b>4,10</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Acqua Morelli Mineralwasser	0.25 dl	<b>3,20</b>
	0.75 dl	<b>5,90</b>
Acqua Morelli Stilles Wasser	0.25 dl	<b>2,80</b>
	0.75 dl	<b>5,90</b>
Coca-Cola *** 4, 6	0.33 dl	<b>3,60</b>
Coca-Cola Light *** 4, 6, 7, 10	0.33 dl	<b>3,60</b>
Coca-Cola Zero *** 4, 6, 7, 10	0.33 dl	<b>3,60</b>
Fanta * 3, 4	0.33 dl	<b>3,60</b>
Sprite	0.33 dl	<b>3,60</b>
Mezzo Mix * *** 4, 7	0.33 dl	<b>3,60</b>
Fuze Eistee Pfirsich	0.3 dl	<b>3,90</b>
Fuze Eistee Zitrone	0.3 dl	<b>3,90</b>
ViO Apfelschorle naturtrüb	0.3 dl	<b>3,90</b>
ViO Rhabarberschorle	0.3 dl	<b>3,90</b>
ViO Johannisbeerschorle	0.3 dl	<b>3,90</b>
Bitter Lemon ** 8	0.2 dl	<b>2,90</b>
Tonic Water ** 8	0.2 dl	<b>2,90</b>
Ginger Ale ** 8	0.2 dl	<b>2,90</b>
Apfelsaft Klar	0.2 dl	<b>3,90</b>
Orangen Saft	0.2 dl	<b>3,90</b>
Ananas Saft	0.2 dl	<b>3,90</b>
Bananen Saft	0.2 dl	<b>3,90</b>
Kirschsaft	0.2 dl	<b>3,90</b>
Cranberrysaft	0.2 dl	<b>3,90</b>
Maracujasaft	0.2 dl	<b>3,90</b>
Kiba	0.2 dl	<b>3,90</b>
Guave Saft	0.2 dl	<b>3,90</b>

## OFFENE WEINE

Merlot (Italien)	ROT	0.2 dl	<b>4,90</b>
Tempranillo (Spanien)	ROT	0.2 dl	<b>4,90</b>
Cabernet sauvignon (Frankreich)	ROT	0.2 dl	<b>4,90</b>
Puglia Primitivo (Italien)	ROT	0.2 dl	<b>4,90</b>
La Querica Custoza (Italien)	WEISS	0.2 dl	<b>4,90</b>
Chardonnay	WEISS   TROCKEN	0.2 dl	<b>4,90</b>
Grauburgunder	WEISS   TROCKEN	0.2 dl	<b>4,90</b>
Riesling	WEISS   TROCKEN	0.2 dl	<b>4,90</b>
Rose		0.2 dl	<b>4,90</b>
Prosecco		0.2 dl	<b>4,90</b>

## FLASCHE WEIN

Montepulciano d'Abruzzo	ROT	29,90
Luna piena primitivo	ROT	29,90
Montepulciano d'Abruzzo (Italien)	ROT	29,90
Torrevento Primitivo	ROT	39,90
Pinot Grigio Friuli	WEISS	29,90
Corte Pitara Chardony	WEISS	29,90
Friuli Pinot Grigio	WEISS	29,90
Capuzza san vigilio	WEISS	29,90
Prosecco		
Rose		

## WARME GETRÄNKE

### MASALA TEA <sup>G</sup> 4,90

Kännchen Milchtee mit Ingwer, Kardamom, Cloves,  
Cinnamon

*Pot of milk tea with cardamom*

### YOGI CHAI <sup>G</sup> 4,90

Kännchen Milchtee mit Kardamom

*Pot of milk tea with cardamom*

### KASHMIRI CHAI 4,20

Kännchen Schwarzer Tee mit Zimtstangen, Nelken und  
Kardamom

*Pot of black tea with cinnamon, cloves and cardamom*

### TEE AUSWAHL 4,20

Grüner / Pfefferminz / Kamille / Jasmin / Schwarzer /  
Früchte

### KAFFEE <sup>12</sup> 3,40

### ESPRESSO <sup>12</sup> 3,10

### ESPRESSO DOPPELT <sup>12</sup> 3,90

### LATTE MACCHIATO <sup>12</sup> 3,90

### MILCH KAFFEE <sup>12</sup> 3,50

### CAPPUCCINO <sup>12</sup> 3,90

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>VIRGIN COLADA</b> <sup>1, 2, 4, 7, 9, 11</sup>	<b>6,90</b>
Kokosnuss, Mangosaft, Ananassaft, Grenadine	
<b>SUNSHINE</b> <sup>1, 2, 4, 7, 9, 11</sup>	<b>6,90</b>
Ananassaft, Orangensaft, Mangosaft, Sodawasser, Grenadine	
<b>MANGO TANGO</b> <sup>1, 2, 4, 7, 9, 11</sup>	<b>6,90</b>
Mangosaft, Maracujasaft, Vanilla syrup	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	<b>6,90</b>
Limette, Minze, Zucker, Bitter lemon	
<b>FLORIDA</b>	<b>6,90</b>
Grapefruitsaft, Ananassaft, Limette, Blood orange sirup floaten	
<b>WINTERFRISCHE</b>	<b>6,90</b>
Grenadine, Orgeat (Mandelsirup), Orangensaft, Ananassaft, Lime Juice	
<b>SUMMER (DRIVER)</b>	<b>6,50</b>
Kirschesaft, Orangensaft, Bananensaft, Vanille Sirup	
<b>IPANEMA (DRIVER)</b>	<b>6,50</b>
Ginger Ale, Rohrzucker, Limetten	

## COCKTAILS

<b>LONG ISLAND ICED</b>	<b>7,90</b>
Havana Club 3, Absolut Vodka, Tequila, Cola	
<b>HIMALAYA</b>	<b>7,90</b>
Old Mok Indian Rum, Lime, Ginger Beer	
<b>CUBA LIBRE</b>	<b>7,90</b>
Havana club 3, Cola, Limmeten	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	<b>7,90</b>
Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	
<b>CAIPIRINHA</b>	<b>7,90</b>
Cachaca (Pitù), Limette, Rohrzucker	

<b>MAI TAI</b>	<b>7,90</b>
Brauner Rum, Orangenlikör, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft	

<b>PINA COLADA</b>	<b>7,90</b>
Zitronensaft, Cream of Coconut / Kokossirup, Schlagobers, Rum , Ananassaft	

<b>MARGARITA CLASSIC</b>	<b>7,90</b>
Zitronensaft, Tripel sec, Tequila, Saltzrand	

<b>MOJITO</b>	<b>7,90</b>
Rum (Bacardi / Havana Club) , Soda, Limette, Brauner Zucker, Minze (frisch)	

<b>SEX ON THE BEACH</b>	<b>7,90</b>
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry Direktsaft, Orangensaft	

<b>MOSCOW MULE</b>	<b>7,90</b>
Wodka, Limette, Ginger Beer	

## APERITIF

Martini Bianco	<b>5,40</b>
Aperol Spritz	<b>5,40</b>
Campari Orange	<b>5,40</b>
Campari Soda	<b>5,40</b>
Hugo	<b>5,40</b>

## SCHNÄPSE

Jägermeister	2 cl	<b>3,90</b>
Indische Mango-Schnaps	2 cl	<b>3,90</b>
Grappa	2 cl	<b>3,90</b>
Ramazzotti	2 cl	<b>3,90</b>
Tequila Gold	2 cl	<b>3,90</b>
Helbing kümmel	2 cl	<b>3,90</b>
Aquavit	2 cl	<b>3,90</b>

## GIN

Gordon's Gin	4 cl	<b>5,90</b>
Bombay Sapphire	4 cl	<b>6,90</b>
Hendrick's Gin	4 cl	<b>7,90</b>

## WODKA

Absolut	4 cl	<b>6,90</b>
Smirnoff	4 cl	<b>6,90</b>
Sky	4 cl	<b>6,90</b>
Three sixty	4 cl	<b>6,90</b>

## WISKEY

Glenfiddich	4 cl	<b>8,50</b>
Jameson	4 cl	<b>7,50</b>
Jack Daniels	4 cl	<b>7,50</b>
Jim Beam	4 cl	<b>7,50</b>
Ballantine's	4 cl	<b>7,50</b>
Johnnie Walker Red Label	4 cl	<b>7,50</b>
Johnnie Walker Black Label	4 cl	<b>7,50</b>
Johnnie Walker Double Black	4 cl	<b>12,50</b>

## RUM

Havana 3	4 cl	<b>5,90</b>
Old Monk (Indische)	4 cl	<b>6,90</b>



# INHALTSSTOFFE & ALLERGENE

Da bei uns indische Lebensmittel nach Originalrezepten und frisch von der Basis an selbst hergestellt werden, haben wir immer direkten Einfluss auf die Verwendung von Zusatzstoffen und Allergenen. Wir garantieren daher: Im Little India kochen wir ohne künstliche Geschmacksverstärker und wir verwenden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. - Auch unsere Familie isst gern regelmäßig im Little India. Diese Verweisliste wurde aufgrund der gesetzlichen Vorgaben erstellt. Bei einigen Speisen und Getränken befinden sich Fußnoten als Hinweise auf die folgenden Inhaltsstoffe und Allergene.

## INHALTSSTOFFE

1*	mit Geschmacksverstärker	z.B. Minzsauce
2*	mit Antioxidationsmittel	z.B. Cola Light
3*	mit Nitritpökelsalz	
4*	mit Süßungsmittel	
5*	mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle	z.B. Tandoori Gewürz
6*	mit Phosphat	
7*	mit Farbstoff	
8*	geschwefelt	
9*	geschwärzt	
10*	konserviert	z.B. Kaffee
11*	gewachst	z.B. Tonic Water
12*	Koffein	
13*	Chinin	
14*	Taurin	

## ALLERGENE

a*	Enthält glutenhaltige Getreide	z.B. Papadam
b*	Enthält Krebstiere oder daraus gewonnen Erzeugnisse	
c*	Enthält Eier oder daraus gewonnen Erzeugnisse	
d*	Enthält Fisch oder daraus gewonnen Erzeugnisse	
e*	Enthält Erdnüsse oder daraus gewonnen Erzeugnisse	
f*	Enthält Sojabohnen oder daraus gewonnen Erzeugnisse	
g*	Enthält Milch oder daraus gewonnen Erzeugnisse	z.B. Lassi
h*	Enthält Schalenfrüchte oder daraus gewonnen Erzeugnisse	
i*	Enthält Sellerie oder daraus gewonnen Erzeugnisse	
k*	Enthält Senf oder daraus gewonnen Erzeugnisse	
l*	Enthält Sesamsamen oder daraus gewonnen	
m*	Enthält Schwefeldioxid oder Sulfite	z.B. alle Weine, traditionelle Haltbarkeitsmethode
n*	Enthält Lupinen oder daraus gewonnen Erzeugnisse	
p*	Enthält Weichtiere oder daraus gewonnen Erzeugnisse	

Darüber hinaus kontrollieren wir regelmäßige unserer Lebensmittel und Zubereitungsprozesse und schulen unser Personal zum Beispiel nach HACCP (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte). Indischen Käse, indische Brote und indisches Eis stellen wir auch direkt im Little India Restaurant aus frischen Zutaten her.